自動殺菌式ソフトクリームフリーザー取り扱い点検表

◆本表は取り扱い注意事項の一部です。詳細は取扱説明書をご確認いただき、すべての項目をチェックした上で作業してください。

月		項目	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日
毎日の作業	営業前	保冷ランプ点灯の確認 ※1																				
		製品取り出し口の殺菌実施 ※2																				
		確認印																				
	終業時	製品取り出し口の殺菌実施 ※2																				
		殺菌スイッチを押す																				
		確認印																				
一週間毎の作業	（　）曜日実施	残り原料は再使用しない																				
		最小単位に分解して洗浄を行ったか																				
		確認印																				

月		項目	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日
毎日の作業	営業前	保冷ランプ点灯の確認 ※1											
		製品取り出し口の殺菌実施 ※2											
		確認印											
	終業時	製品取り出し口の殺菌実施 ※2											
		殺菌スイッチを押す											
		確認印											
一週間毎の作業	（　）曜日実施	残り原料は再使用しない											
		最小単位に分解して洗浄を行ったか											
		確認印											

記入例

月		項目	1日	2日	3日
毎日の作業	営業前	保冷ランプ点灯の確認 ※1	✓	✓	✓
		製品取り出し口の殺菌実施 ※2	✓	✓	✓
		確認印	日世	日世	日世
	終業時	製品取り出し口の殺菌実施 ※2	✓	✓	✓
		殺菌スイッチを押す	✓	✓	✓
		確認印	日世	日世	日世
一週間毎の作業	（　）曜日実施	残り原料は再使用しない		✓	
		最小単位に分解して洗浄を行ったか		✓	
		確認印		日世	

※1：殺菌完了が確認できない場合は、中の原料を全て廃棄し、分解洗浄して新しい原料を仕込み殺菌します。

※2：〔手順〕①製品取り出し口消毒用アルコールをスプレーする ②消毒用アルコールをスプレーしたペーパータオルで製品出口を拭く
③製品出口にソフトクリームミックスが残っていないことを確認する ④再度、製品出口に消毒用アルコールをスプレーする

Copyright 2008 NISSEI Co.,Ltd. All Rights Reserved.

NISSEI
http://www.nissei-com.co.jp/